



Retour de vos choix le :
vendredi 7 février

MENU CLASSIQUE

Déjeuner

Dîner

Lundi
17-févr.

” Entrée chaude : Tarte légumes provençale
Radis
BOULETTES DE BŒUF SAUCE ROBERT
Boullgour
Yaourt nature
Pêche au sirop

Potage Clamart
Salade de Torti tricolores aux herbes
AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY
Carottes persillées
Ovale
Clémentines

Mardi
18-févr.

” Entrée chaude : Quiche Lorraine*
Galantine de volaille & cornichons
SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE BORDELAISE
Pâtes coudes rayés
Saint Paulin en tranche
Kiwi



” Potage fontange
Céleri râpé sauce rémoulade
FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC ECHALOTE
Haricots verts à l'ail
Fromage frais gourmand
Gâteau basque

Mercredi
19-févr.

” Entrée chaude : Chausson jambon de dinde fromage
Carottes râpées au basilic
NORMANDIN DE VEAU SAUCE COCOTTE
Semoule
Petit moulé nature
Liégeois café

” Potage Freneuse
Fond d'artichaut & tomate
ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS A L'AIL
Jardinière de légumes
Yaourt brassé
Poire



Jeudi
20-févr.

” Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Radis
RAVIOLIS ET FROMAGE RAPE (PLAT COMPLET)
Mimolette en tranche
Gélifié vanille

” Potage Soissons
Cœur de palmier & Maïs
POISSON FACON FISH & CHIPS
Haricots beurre tomate
Faisselle
Clémentines



Vendredi
21-févr.

” Entrée chaude : Crêpe à l'emmental
Duo charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille
SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE GOULASH
Poêlée forestière
Camembert à la coupe
Gaufre sauce chocolat



” Potage Santé
Salade suisse (carottes, emmental, salade)
DAHL POIS CHICHES LAIT COCO-CURRY (VEGETARIEN)
Fromage blanc
Banane

Samedi
22-févr.

” Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Fenouil râpé aux herbes
PENNE A LA CARBONARA (PLAT COMPLET*)
Duo de fromage
Fromage blanc au miel

” Potage Cultivateur
Salade de quinoa aux olives
ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS
Chou vert braisé
Yaourt nature
Orange

Dimanche
23-févr.

” Entrée chaude : Pizza champignon
Betteraves cuites aux pommes
SAUTE D'AGNEAU TANDOORI
Brunoise de légumes
Fromage frais gourmand
Pomme

” Potage Provençal
Salade verte
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE
Semoule
Carré fondu Président
Purée pomme-coing s/sucre



Bon de Commande

MENU CLASSIQUE

**Retour de vos choix le:
vendredi 7 février 2025**

Déjeuner

Dîner

Lundi
17-févr.

Entrée chaude : Tarte légumes provençale
Radis
BOULETTES DE BŒUF SAUCE ROBERT
Boulgour
Yaourt nature
Pêche au sirop

Potage Clamart
Salade de Torti tricolores aux herbes
AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY
Carottes persillées
Ovale
Clémentines

Mardi
18-févr.

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
Galantine de volaille & cornichons
SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE BORDELAISE
Pâtes coudes rayés
Saint Paulin en tranche
Kiwi

Potage fontange
Céleri râpé sauce rémoulade
FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC ECHALOTE
Haricots verts à l'ail
Fromage frais gourmand
Gâteau basque

Mercredi
19-févr.

Entrée chaude : Chausson jambon de dinde fromage
Carottes râpées au basilic
NORMANDIN DE VEAU SAUCE COCOTTE
Semoule
Petit moulé nature
Liégeois café

Potage Freneuse
Fond d'artichaut & tomate
ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS A L'AIL
Jardinière de légumes
Yaourt brassé
Poire

Jeudi
20-févr.

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Radis
RAVIOLIS ET FROMAGE RAPE (PLAT COMPLET)
Mimolette en tranche
Gélifié vanille

Potage Soissons
Cœur de palmier & Maïs
POISSON FACON FISH & CHIPS
Haricots beurre tomate
Faisselle
Clémentines

Vendredi
21-févr.

Entrée chaude : Crêpe à l'emmental
Duo charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille
SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE GOULASH
Poêlée forestière
Camembert à la coupe
Gaufre sauce chocolat

Potage Santé
Salade suisse (carottes, emmental, salade)
DAHL POIS CHICHES LAIT COCO-CURRY (VEGETARIEN)
Fromage blanc
Banane

Samedi
22-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Fenouil râpé aux herbes
PENNE A LA CARBONARA (PLAT COMPLET*)
Duo de fromage
Fromage blanc au miel

Potage Cultivateur
Salade de quinoa aux olives
ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS
Chou vert braisé
Yaourt nature
Orange

Dimanche
23-févr.

Entrée chaude : Pizza champignon
Betteraves cuites aux pommes
SAUTE D'AGNEAU TANDOORI
Brunoise de légumes
Fromage frais gourmand
Pomme

Potage Provençal
Salade verte
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE
Semoule
Carré fondu Président
Purée pomme-coing s/sucre

Comment compléter votre bon de commande:

Cochez la case désirée et éventuellement rayez ce que vous ne souhaitez pas.
Vous pouvez librement changer les plats entre les menus du midi et du soir.
Vous pouvez changer la garniture du plat principal.
Vous pouvez aussi choisir un composant de la carte de remplacement ou une salade composée.

Nos produits sont fabriqués dans un atelier qui utilise arachides, soja, œufs, gluten, crustacés, poissons, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.

J'ai pris connaissance des Conditions Générales de Vente d'Appétits & Associés et les ai acceptées

Nom et Prénom du client:

Date et Signature:

Vous pouvez compléter votre choix avec notre offre de boulangerie traditionnelle ou de compléments en choisissant le moment de la livraison.

Baguette tradition ou boules tranchées (2,80€)	Petits pains et/ou bouteilles d'eau (0,70€)
Jour de livraison	Jour de livraison
<input type="checkbox"/> LUNDI	<input type="checkbox"/> LUNDI
<input type="checkbox"/> MARDI	<input type="checkbox"/> MARDI
<input type="checkbox"/> JEUDI	<input type="checkbox"/> JEUDI
<input type="checkbox"/> VENDREDI	<input type="checkbox"/> VENDREDI

Merci de bien vouloir joindre votre règlement à votre commande.

Pour vous aider à calculer le montant à régler, vous pouvez utiliser le tableau ci-dessous.

* **Nombre de menus déjeuner ou diner** _____ x 19,40€ = _____
(Entrée ou potage, plat, garniture, fromage, dessert)

* **Nombre de formule déjeuner + collation légère du soir** _____ x 24,00€ = _____
(entrée, plat, garniture, fromage, dessert et 3 composants parmi les entrées, potage, fromages, desserts)

* **Nombre de duo déjeuner + repas complet** _____ x 33,50€ = _____
(Formule de 2 repas complets)

* **Nombre de plats garni ou salade composée** _____ x 15,10€ = _____
(Plat et sa garniture seuls)

* **Nombre de entrée/potage ou fromage ou dessert supp.** _____ x 2,00€ = _____

* **Nombre de baguettes tradition ou boules tranchées** _____ x 2,80€ = _____

* **Nombre de petits pains et/ou bouteilles eau** _____ x 0,70€ = _____

Montant TOTAL à régler: _____